

SNI

SNI 01-4451-1998

Standar Nasional Indonesia



Daftar isi

Halaman

| | |
|----------------------------------|----|
| Pendahuluan | i |
| Daftar isi | ii |
| 1. Ruang lingkup | 1 |
| 2. Acuan | 1 |
| 3. Definisi | 1 |
| 4. Istilah | 1 |
| 5. Syarat mutu | 2 |
| 6. Cara pengambilan contoh | 3 |
| 7. Cara uji | 3 |
| 8. Syarat penandaan | 5 |
| 9. Cara pengemasan | 5 |

Pendahuluan

Penyusunan Standar Nasional Indonesia Jipang ketan bertujuan untuk meningkatkan mutu produk dan melindungi konsumen serta mendorong ekspor produk dalam negeri.

Rancangan standar ini disusun berdasarkan hasil pengujian contoh jipang beras yang diambil dari perusahaan yang beredar di pasaran dan telah dibahas dalam rapat teknis dan pra konsensus diselenggarakan pada tanggal 22 Januari 1997 di Balai Industri Padang, dihadiri oleh wakil-wakil dari produsen, konsumen, perguruan tinggi dan instansi terkait.

Rapat Konsensus diselenggarakan di Jakarta tanggal 6 Maret 1997. Hadir dalam Rakon adalah instansi terkait, lembaga uji, asosiasi dan produsen.

Jipang ketan

1. Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

2. Acuan

- Undang-Undang RI No. 23.
- SNI 01-0428-1989³, Petunjuk pengambilan contoh padatan.
- SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.
- SNI 01-2892-1992, Cara uji gula.
- SNI 01-2896-1992, Cara uji cemaran logam.
- SNI 01-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba.
- SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan.
- SNI 01-0222-1987, Bahan tambahan makanan.

3. Definisi

Jipang ketan adalah makanan ringan, dibuat dari beras ketan (Oryza sativa glutinosa) yang diolah, dicampur gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang diizinkan dan dicetak.

* SNI 01-0428-1989

4. Istilah

4.1 Jipang di daerah tertentu biasa disebut gipang/kipang.

4.2 Gula dimaksud dalam definisi adalah gula cair yang umumnya gula merah.

5. Syarat mutu

Tabel
Spesifikasi persyaratan mutu

| No. | Jenis uji | Satuan | Persyaratan |
|-----|----------------------------------|----------|-------------------------|
| 1. | Kedadaan | | |
| 1.1 | Bau | - | Khas |
| 1.2 | Rasa | - | Khas |
| 1.3 | Warna | - | Khas |
| 2. | Air, b/b | % | Maks. 7 |
| 3. | Abu, b/b | % | Maks. 1 |
| 4. | Gula reduksi | | |
| | (dihitung sebagai sakarosa, b/b) | % | 20 - 25 |
| 5. | Bahan tambahan makanan | | |
| 5.1 | Pewarna | - | Sesuai SNI 01-0222-1995 |
| 5.2 | Pemanis buatan | - | Tidak boleh ada |
| 6. | Cemaran logam | | |
| 6.1 | Timbal (Pb) | mg/kg | Maks. 1,0 |
| 6.2 | Tembaga (Cu) | mg/kg | Maks. 10,0 |
| 6.3 | Seng (Zn) | mg/kg | Maks. 30,0 |
| 6.4 | Raksa (Hg) | mg/kg | Maks. 0,05 |
| 7. | Arsen | mg/kg | Maks. 0,5 |
| 8. | Cemaran mikroba | | |
| 8.1 | Angka lempeng total | koloni/g | Maks. 10^3 |
| 8.2 | E.Coli | APM | < 3 |
| 8.3 | Kapang/khamir | koloni/g | Maks. 10^3 |

6. Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989,^{*} Petunjuk pengambilan contoh padatan.

7. Cara uji

7.1 Persiapan contoh uji kimia.

Cara uji persiapan contoh sesuai SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 4.

7.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 1.2

7.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 5.1.

7.4 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 6.

7.5 Gula

Cara uji gula sesuai dengan SNI 01-2892-1992, Cara uji gula.

7.6 Bahan tambahan makanan

7.6.1 Pewarna

Cara uji pewarna sesuai dengan SNI 01-2895-1992⁵, Cara uji pewarna makanan.

* SNI 19-0428-1998

7.6.2 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, Cara uji pemanis buatan.

7.7 Cemarkan logam

7.7.1 Timbal

Cara uji timbal sesuai dengan SNI 01-2896-1992, Cara uji cemarkan logam, butir 4.1.

7.7.2 Tembaga

Cara uji tembaga sesuai dengan SNI 01-2896-1992, Cara uji cemarkan logam, butir 4.2.

7.7.3 Seng

Cara uji seng sesuai dengan SNI 01-2896-1992, Cara uji cemarkan logam, butir 4.3.

7.7.4 Raksa

Cara uji raksa sesuai dengan SNI 01-2896-1992, Cara uji cemarkan logam, butir 5.

7.8 Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 01-2896-1992, Cara uji cemarkan logam, butir 6.

7.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, Cara uji cemarkan mikroba.

6. Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan.

7. Cara uji

7.1 Persiapan contoh uji kimia.

Cara uji persiapan contoh sesuai SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 4.

7.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 1.2

7.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 5.1.

7.4 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 6.

7.5 Gula

Cara uji gula sesuai dengan SNI 01-2892-1992, Cara uji gula.

7.6 Bahan tambahan makanan

7.6.1 Pewarna

Cara uji pewarna sesuai dengan SNI 01-2895-19925, Cara uji pewarna makanan.

8. Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan.

8. Cara pengemasan

Produk didkemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, anan selama penyimpanan dan pengangkutan.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id